

Szybkie ciasto Toffi z michałkami



BARTEK8585



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

budyń waniliowy	2 sztuki
masło	200 gram
mleko	3/4 litra
śmietana kremówka	330 ml
cukier waniliowy	4 sztuki
masa toffi	1 puszka
cukierki michałki	100 gram
cukier kryształ	3 łyżki
herbatniki	200 gram

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na blaszce lub tacy, układamy ściśle herbatniki.

Przygotowujemy budyń w 3/4 litra mleka, z 2 cukrami waniliowymi i 3 łyżkami cukru. Gdy będzie gęsty się gotował dodajemy masło i dokładnie mieszamy aż do całkowitego rozpuszczenia. Chwilę studzimy. Wykładamy na herbatniki i wykładamy drugą warstwę herbatników.

Masę krówkową możemy lekko podgrzać w kąpielii wodnej wykładamy na herbatniki i przykrywamy ostatnią warstwą.

Kremówkę ubijamy na sztywno z dodatkiem 2 cukrów waniliowych i wykładamy na ostatnią warstwę. Cukierki mielimy, ścieramy na tartce, lub drobno kruszymy i posypujemy po śmietanie. Odstawiamy na kilka godzin do lodówki.